



## トースト

上火 **強** 一下火 **強**

予熱 / 約2分

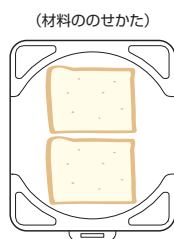
上火 **弱** 一下火 **強**

約2分

材料

食パン 2枚

- ① グリル焼網にクッキングプレートセットし、〈上火:強、下火:強〉で約2分予熱します。
- ② 予熱したクッキングプレートに食パンをのせ、〈上火:弱、下火:強〉で約2分焼きます。



## プチスイートポテト

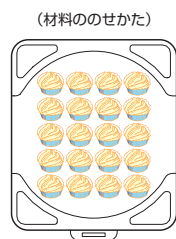
上火 **弱** 一下火 **弱**

約5分

材料・約20個分

さつまいも(約200g) 1本  
無塩バター 30g  
砂糖 25g  
はちみつ 10g  
卵黄 1個分  
生クリーム 大さじ1・1/2  
バニラエッセンス 少々  
直径3cmアルミケース 約20個分

- ① さつまいもは蒸して皮をむき、熱いうちに裏ごしします。
- ② 鍋にAと裏ごししたさつまいもを入れ、弱火にかけながら混ぜ合わせます。
- ③ ②を星型の口金をつけた絞り出し袋に入れ、アルミケースに絞り出します。(1個分が12g程度になります。)
- ④ クッキングプレートに③を並べ、グリル焼網にセットし、両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:弱〉で約5分焼きます。



## ロッククッキー

上火 **強** 一下火 **弱**

約3分

▼アルミはくをとり

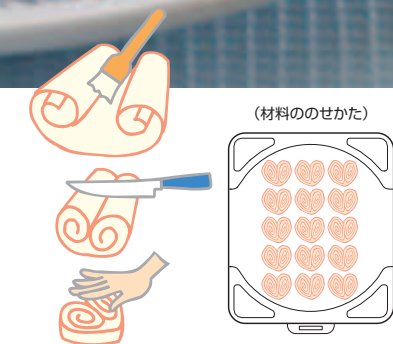
上火 **強** 一下火 **弱**

約2分

材料・約30個分

薄力粉 100g チョコレート(板チョコ) 50g  
無塩バター 50g 50g  
砂糖 50g くるみ 20g  
卵 1/2個 ぬり用  
バニラエッセンス少々 無塩バター 適宜  
薄力粉 適宜  
アルミはく

- ① 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
- ② チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。
- ③ 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、砂糖を2〜3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。
- ④ ③に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ、②を入れて軽く混ぜ合わせます。
- ⑤ クッキングプレートに無塩バターを薄くぬり、薄力粉を軽くふるっておきます。スプーンで④の生地をクッキングプレートにのせ、手で形を平らに整えます。
- ⑥ ⑤をグリル焼網にセットし、アルミはくを覆いかぶせます。両面焼きグリルで〈上火:強、下火:弱〉で約3分焼き、アルミはくをとり、〈上火:強、下火:弱〉で約2分焼きます。焼き上がった後、すぐにクッキングプレートから取り出します。



## パイ(パルミエ)

上火 **強** 一下火 **弱**

約5分

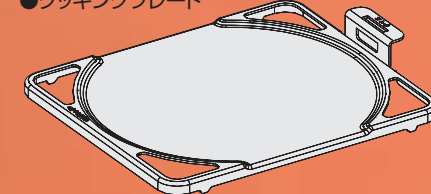
材料・約15個分

冷凍パイシート 1枚  
グラニュー糖 適宜  
卵(溶き卵) 1/2個  
ぬり用  
無塩バター 適宜  
薄力粉 適宜

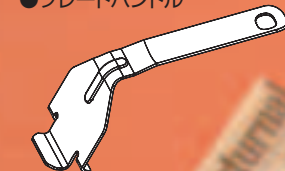
- ① 冷凍パイシートは広げて溶き卵をぬり、グラニュー糖を好みに応じてふりかけます。
- ② そのまま両端からゆるく、すき間を作るようにして巻き、溶き卵をぬって両方を合せます。
- ③ ラップに包んで冷蔵庫で5分間寝かせます。クッキングプレートに無塩バターを薄くぬり、薄力粉を軽くふるっておきます。
- ④ ③の生地を1cm幅に切り、切り面を手で軽くおさえてクッキングプレートに並べます。生地の表面に溶き卵を薄くぬります。
- ⑤ グリル焼網に④をセットし、両面焼きグリルで〈上火:強、下火:弱〉で約5分焼きます。
- ⑥ 焼き上がった後、すぐにクッキングプレートから取り出します。お好みでパイにグラニュー糖をふりかけます。

## 水無両面焼用 クッキングプレート

●クッキングプレート



●プレートハンドル



# COOK

Book



- グリル皿に水を入れないで使用してください。
- グリルの使用方法是機器付属の取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- 記載の火力・時間は目安です。材料の量や好みにより調節してください。
- このクッキングプレートを使用できない機器もあります。詳しくは機器をお買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。



71W5ALR-70X01(00)  
WH-16 ©



## 安全上のご注意

必ずお守りください



警告

！  
脂を  
取り除く

グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。また使用後も必ず掃除してください。

グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出る場合があります。なおグリル皿には何も入れないでください。



注意

❌ クッキングプレートの上で魚焼きや油物料理をしない

脂がたまり発火する原因になります。

❌ クッキングプレートを取り出すときは付属のプレートハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。必ず付属のプレートハンドルを使って取り出してください。

❌ 調理時は焼きすぎない

火災の原因になります。

❌ クッキングプレートをコンロで使用しない

このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。故障の原因になります。

❌ 熱い状態で水をかけない

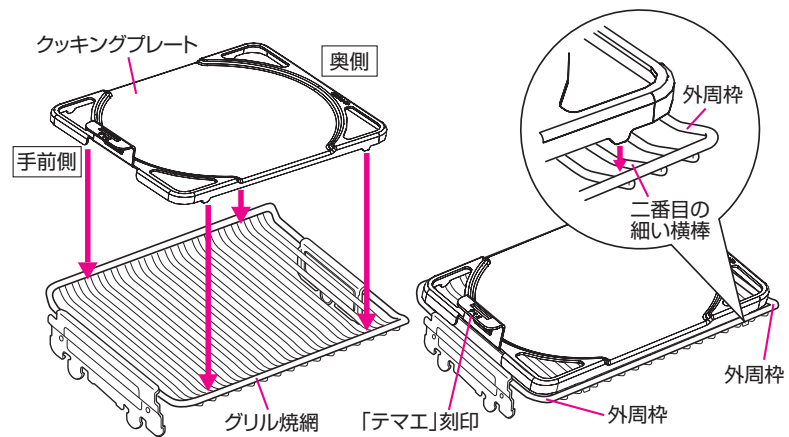
変形・変色の原因になります。

## 使いかた

グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。

### ●クッキングプレートのセット

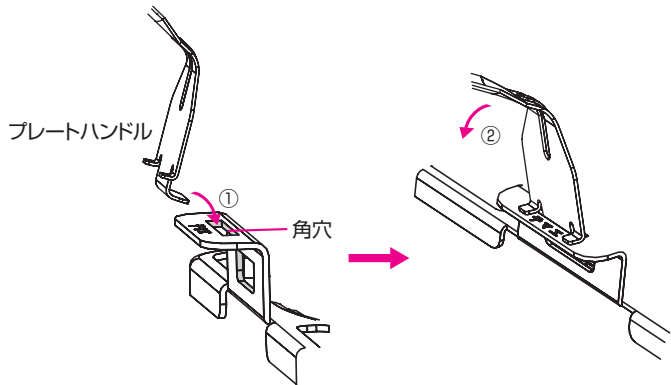
取り出し用のプレートハンドル差し込み部(「テマエ」刻印のある部分)を手前側にして、図のようにグリル焼網の外周枠から二番目と三番目の細い横棒の間にクッキングプレートの切欠きが合うようにセットします。そして前後左右にがたつきがないことを確認します。



※グリル焼網の形状は機種によって異なります。

### ●クッキングプレートの取り出しかた

図のようにプレートハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込み(図中①)、水平にたおします(図中②)。そして確実にセットされたことを確認してから取り出します。



## お手入れのしかた

●中性洗剤を含ませたスポンジ・やわらかい布でお手入れした後水洗いし、乾いた布でふきとります。汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れた部分を湿らせておくといでしょう。※クッキングプレートはアルミ製ですので中性洗剤以外のものを使用すると変色の原因になります。食器洗い乾燥機を使って洗浄する場合、食器洗い乾燥機用中性洗剤をご使用ください。



## フルーツのグリルピザ

上火 弱 一下火 強

約7分

直径約20cm  
材料・2枚分

生地	薄力粉・強力粉	各100g
	ベーキングパウダー	小さじ1/2
	塩	小さじ1/2
	砂糖	小さじ1/2
水	100mℓ	
オリーブオイル	大さじ1	
トッピング		
カスタードクリーム		
卵黄	2個	
牛乳	200mℓ	
砂糖	40g	
薄力粉	40g	
無塩バター	10g	
バニラエッセンス	少々	
パイナップル(缶詰)	1枚	
黄桃(缶詰)	1/2個	
りんご	1/4個	

- カスタードクリームを作る。ボールに薄力粉と砂糖を合わせてふるい入れ、沸騰直前まで温めた牛乳を加えて混ぜます。
- 鍋に①をこして入れ、中火にかけながらとろみが出るまで混ぜます。
- とろみが出たら火からおろして卵黄を加え、再び火にかけます。プルプルと煮立つまで混ぜながら、卵黄に火を通します。
- 火を止めて無塩バターを加え、冷めたらバニラエッセンスを加えます。
- 生地は『なすとトマトのグリルピザ』①の要領で作ります。
- クッキングプレートにオリーブオイル(分量外)を薄くぬり、⑤の生地を2等分したものをプレートに手で広げてのばします。フォークで生地全体に穴をあけ、④のカスタードクリームをぬり、適当な大きさに切ったフルーツをのせます。
- グリル焼網に⑥のクッキングプレートをセットし、両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:強〉で約7分焼きます。

## トマトとなすのグリルピザ

上火 弱 一下火 強

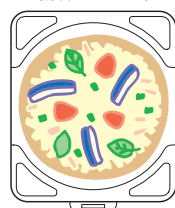
約7分

直径約20cm  
材料・2枚分

生地	薄力粉・強力粉	各100g
	ベーキングパウダー	小さじ1/2
	塩	小さじ1/2
	砂糖	小さじ1/2
水	100mℓ	
オリーブオイル	大さじ1	
トッピング		
ピザソース(市販のもの)		
トマト	1/2個	
なす	40g	
バジルの葉	適宜	
ナチュラルチーズ(ピザ用)	30g	

- 大きめのボールにAを合わせてふるい入れます。中心をくぼませて水とオリーブオイルを加え、ひとまとまりになるまでこねます。(まとまりにくい場合は水を5mℓ程度、生地の様子を見ながら加えます。)さらに、耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねます。生地をラップで包み、常温のまま約10分寝かせます。
- トマトは皮をむいて種を取り除き、1.5cm角に切ります。なすはたてに切ります。
- クッキングプレートにオリーブオイル(分量外)を薄くぬり、①の生地を2等分したものをプレートに手で広げてのばします。
- フォークで生地全体に穴をあけ、表面に薄くオリーブオイル(分量外)をぬります。ピザソースをぬり、トマトとなすをのせて、手でちぎったバジルの葉を散らし、チーズをのせます。
- グリル焼網に④のクッキングプレートをセットし、両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:強〉で約7分焼きます。

(材料ののせかた)



Point

- 手作りの生地などは加熱中にふくれることがありますので、生地全体にフォークで穴をあけるとよいでしょう。
- プレートに乗せたままピザをカットすると傷つきの原因となります。



## 豆腐田楽

上火 強 一下火 強

約3分

▼田楽みそをぬり

上火 弱 一下火 強

約2分

材料

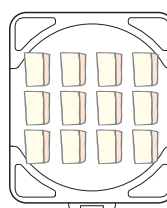
木綿豆腐	1丁
田楽みそ	
白みそ	40g
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1/2
赤みそ	25g
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ1
サラダ油(ぬり用)	適宜

- 豆腐は12等分(1丁を6等分し、さらにそれぞれを2等分する)して、乾いたふきんまたはペーパータオルで水切りをします。
- 田楽みそを作ります。A、Bのみそにそれぞれ砂糖を入れ、みりんを加えて練り合わせます。
- クッキングプレートにサラダ油を少し多めにぬり、①の豆腐を並べます。グリル焼網にセットし、両面焼きグリルで〈上火:強、下火:強〉で約3分素焼きします。②の田楽みそをそれぞれぬり、再び両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:強〉で約2分焼きます。盛り付ける時に、お好みで竹串をさします。

Point

焼き上がったすぐは、豆腐がクッキングプレートにくっついている場合があります。グリルからクッキングプレートを取り出した後、1分程度おいていただきますと取れやすくなります。

(材料ののせかた)



## きのこのパン粉焼き

上火 弱 一下火 弱

約6分

材料

生しいたけ	9枚
パン粉	大さじ4
粉チーズ	大さじ2
にんにく(みじん切り)	1かけ
パセリ(みじん切り)	大さじ1
バジル(乾燥)	少々
溶かしバター	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々

- 生しいたけは石づきを取っておきます。
- ボールにAを入れて混ぜ合わせ、しいたけのかさの内側にのせます。
- クッキングプレートに②を並べ、グリル焼網にセットします。両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:弱〉で約6分焼きます。

(材料ののせかた)

